STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 30720
15 juni
2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA„POULET DU PERIGORD”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 195 van 2 juni 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 2 augustus 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 195/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„POULET DU PERIGORD”

EU-nr.: FR-PGI-0005-01374 – 24.9.2015

BOB () BGA (X)

1. Naam

„Poulet du Périgord”

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.1 Vers vlees (en vers slachtafval)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De „Poulet du Périgord” komt voort uit traag groeiende rassen van het naakthalstype (gele kip) en/of van het niet-naakthalstype (witte kip).
De „Poulet du Périgord”, die gedurende minimaal 81 dagen wordt gehouden, is een vlezige kip met een goed ontwikkelde, stevige spiermassa die goed over een dun skelet is verdeeld. Onder de dunne, eenkleurige (gele of witte) huid is een toereikende maar niet al te dikke vetlaag aanwezig. Het subcutane vet is gelijkmatig verdeeld, zonder plaatselijke ophoping in de buikholte of bij de oksels.
De „Poulet de Périgord” kan heel of versneden en vers of diepgevroren op de markt worden gebracht.
Het product kan onder folie, vacuüm of onder beschermende atmosfeer worden verpakt.
Het karkas van de „Poulet de Périgord” kan kan als volgt worden aangeboden:
– ontdarmd (geplukt, van ingewanden ontdaan, met kop, poten en slachtafval);
– panklaar (geplukt, van ingewanden ontdaan, zonder kop, met of zonder loopbeen);
– halfklaar („métifet” of „méti-fait”) (geplukt, van ingewanden ontdaan, met of zonder loopbeen en met de kop onder de vleugel gevouwen).



Het gewicht van de karkassen bedraagt ten minste 1 kg voor het panklare product en 1,3 kg voor het ontdarmde product.
Heel zien de karkassen er bij aanbieding uiterst verzorgd uit, zonder de minste of geringste onregelmatigheid.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De dieren krijgen gedurende de hele fokperiode uitsluitend plantaardig voeder, mineralen en vitamines toegediend.
Plantaardig voeder moet een mix zijn van:
– maïs, in hoeveelheden die afhangen van de leeftijd;
– ten minste één andere graansoort, waaronder met name tarwe, gerst, triticale, sorghum of haver;
– eiwithoudende gewassen, met het oog op een evenwichtig dieet.
De fokperiode kan naar de fysiologische behoeften van de dieren worden ingedeeld in drie fasen, waarvoor verschillende regimes gelden wat betreft de verhouding tussen de graansoorten:

– startfase – dag 1 t/m dag 28

In de startfase bestaat de voeding voor ten minste 50 gewichtsprocent uit gemengde granen (granen en daarvan afgeleide producten), met in ieder geval maïs en ten minste één strogewas (tarwe, gerst, triticale, haver) of sorghum.
Het aandeel maïs in dit granenmengsel moet voor de gele kip minimaal 25 en voor de witte kip minimaal 15 gewichtsprocent zijn.

– groeifase – dag 29 t/m dag 52

In de groeifase bestaat de voeding voor ten minste 70 gewichtsprocent uit gemengde granen (granen en daarvan afgeleide producten), met in ieder geval maïs en ten minste één strogewas (tarwe, gerst, triticale, haver) of sorghum.
Het aandeel maïs in dit granenmengsel moet voor de gele kip minimaal 30 en voor de witte kip minimaal 15 gewichtsprocent zijn.

– afmestfase – dag 53 tot het moment waarop de kippen worden weggehaald (op zijn vroegst dag 81)

In de afmestfase bestaat de voeding voor ten minste 80 gewichtsprocent uit gemengde granen (granen en daarvan afgeleide producten), met in ieder geval maïs en ten minste één strogewas (tarwe, gerst, triticale, haver) of sorghum.
Het aandeel maïs in dit granenmengsel moet voor de gele kip minimaal 30 en voor de witte kip minimaal 15 gewichtsprocent zijn.
Bij elk regime wordt stelselmatig bijgevoederd met kleimineralen (bentoniet), die in een hoeveelheid van ten minste 2 kg/t aan het voeder moeten worden toegevoegd.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Zowel het fokken als het slachten van de „Poulet de Périgord" vindt plaats in het geografische gebied. De slachthuizen in de Périgord beschikken namelijk over specifieke knowhow voor het selecteren van de karkassen die in de streek is ontwikkeld en die van belang is voor de reputatie van het product en de kwaliteit van de uiteindelijke presentatie daarvan.
Bij het broeien en plukken, het verwijderen van de ingewanden, het opbinden en het besterven dient uiterst zorgvuldig te werk te worden gegaan, omdat alleen karkassen zonder onregelmatigheid heel mogen worden verkocht. Daarom vindt zowel vóór het opbinden als na het besterven een sortering plaats.
Voor halfklare karkassen („métifet" of „méti-fait") vinden het strippen en afwerken handmatig plaats.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Snijden en verpakken vinden plaats op de plaats waar de dieren worden geslacht. Dit waarborgt continuïteit in het productieproces en voorkomt achteruitgang van de kwaliteit van het vlees door blootstelling aan de lucht. Aangezien de karkassen zowel vers als diepgevroren volkomen gaaf moeten worden aangeboden, moet het aantal handelingen beperkt blijven, temeer daar de „Poulet du Périgord" een dunne huid heeft. Invriezen dient uiterlijk 24 uur na de slacht te geschieden. Dit alles vraagt om een snel verlopend verpakkingsproces, en wel in het geografische gebied, om te waarbor-

gen dat aan de criteria voor de presentatie van het product wordt voldaan.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Op de etikettering moet de naam van de BGA, „Poulet du Périgord”, zijn aangebracht.
De etiketten en verkoopdocumenten moeten zijn voorzien van onderstaand gemeenschappelijk logo:



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied beslaat het grondgebied van de volgende departementen:
- Charente, alleen de kantons Aubeterre-sur-Dronne, Chalais, Montbron, Montemboeuf, Montmoreau-Saint-Cybard, Villebois-Lavalette;
- Charente-Maritime, alleen het kanton Montguyon;
- Corrèze, alleen de kantons Argentat, Ayen, Beaulieu-sur-Dordogne, Beynat, Brive-la-Gaillarde-Centre, Brive-la-Gaillarde-Nord-Est, Brive-la-Gaillarde-Nord-Est, Brive-la-Gaillarde-Sud-Est, Brive-la-Gaillarde-Sud-Ouest, Corrèze, Donzenac, Égletons, Juillac, Larche, Lubersac, Malemort-sur-Corrèze, Meyssac, Seilhac, Treignac, Tulle-Campagne-Nord, Tulle-Campagne-Sud, Tulle-Urbain-Nord, Tulle-Urbain-Sud, Uzerche, Vigeois;
- Dordogne;
- Gironde, alleen de kantons Castillon-la-Bataille, Coutras, Lussac, Pujols, Sainte-Foy-la-Grande;
- Haute-Vienne, alleen de kantons Aixe-sur-Vienne, Ambazac, Châlus, Châteauneuf-la-Forêt, Eymoutiers, Laurière, Limoges-Beaupuy, Limoges-Isle, Limoges-Landouge, Limoges-Couzeix, Limoges-Cité, Limoges-Le Palais, Limoges-Condat, Limoges-Panazol, Limoges-Corgnac, Limoges-Puy-las-Rodas, Limoges-Grand-Treuil, Limoges-Vigenal, Limoges-Émailleurs, Limoges-Carnot, Limoges-Centre, Limoges-La Bastide, Nexon, Nieul, Oradour-sur-Vayres, Pierre-Buffière, Rochechouart, Saint-Germain-les-Belles, Saint-Junien-Est, Saint-Junien-Ouest, Saint-Laurent-sur-Gorre, Saint-Léonard-de-Noblat, Saint-Mathieu, Saint-Yrieix-la-Perche;
- Lot, alleen de kantons Bretenoux, Cahors-Nord-Est, Cahors-Nord-Ouest, Cahors-Sud, Cajarc, Castelnau-Montratier, Catus, Cazals, Gourdon, Gramat, Labastide-Murat, Lacapelle-Marival, Lalbenque, Lauzès, Limogne-en-Quercy, Livernon, Luzech, Martel, Montcuq, Payrac, Puy-l’Évêque, Saint-Céré, Saint-Germain-du-Bel-Air, Saint-Géry, Salviac, Souillac, Vayrac;
- Lot-et-Garonne, alleen de kantons Cancon, Castelmoron-sur-Lot, Castillonnès, Duras, Fumel, Lauzun, Marmande-Est, Marmande-Ouest, Monclar, Monflanquin, Sainte-Livrade-sur-Lot, Seyches, Tonneins, Tournon-d’Agenais, Villeneuve-sur-Lot-Sud, Villeréal, Le Mas-d’Agenais.

5. Verband met het geografische gebied

Specificiteit van het geografische gebied

Het geografische gebied ligt in het zuidwesten van Frankrijk, voornamelijk in het departement Dordogne.
Volgens deze definitie valt de Périgord samen met een groot piedmont-gebied dat globaal van het noordoosten naar het zuidwesten afloopt. Door de talrijke waterlopen die zich een weg door het uiterst harde gesteente van dit gebied hebben geboord, heeft zich een netwerk van kleine dalen met verschillende ligging en gevarieerde contouren gevormd dat een van de belangrijkste bepalende elementen van het reliëf in het gebied is. Alleen de dalen, die rijk zijn aan alluviale gronden, komen voor de teelt van granen in aanmerking. Op de hellingen, die vaak steil en met bomen begroeid zijn, wordt vooral vee gehouden.
Door de geologische complexiteit hebben zich tal van delfstoflagen kunnen vormen (ijzer, goud, kalk, kaolien). Sommige van die lagen worden ontgonnen voor de productie van vollersaarde (bentoniet en montmorilloniet), een kleisoort met bijzondere eigenschappen.
Het klimaat in het geografische gebied is over het geheel genomen gematigd; het klimaatsysteem van het noordelijke deel van de Atlantische Oceaan overheerst, maar er zijn ook duidelijke continentale en mediterrane invloeden.



In het hele geografische gebied wordt maïs verbouwd. Ook strogewassen, met name zachte tarwe en triticale, worden op grote schaal verbouwd.
Wat menselijke factoren betreft, is het houden van pluimvee in de Périgord vanaf de 14e eeuw nadrukkelijk tot ontwikkeling gekomen.
Pas in de loop van de 19e eeuw wordt de Périgord een volwaardig pluimveeteeltgebied, waar de productie evenwel gebaseerd blijft op het traditionele familiebedrijf.
In 1953 ziet de eerste beroepsvereniging, het „Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord", het licht. In het technisch reglement uit die tijd staat dat het pluimvee moet worden gehouden „zoals de boeren in de Périgord dat plegen te doen".
Vandaag de dag wordt de „Poulet du Périgord" nog steeds gehouden in omstandigheden die vergelijkbaar zijn met die van het extensievere houderijsysteem van vroeger. De dieren zijn afkomstig van robuuste, traag groeiende rassen en worden in de buitenlucht opgefokt.
Ongeacht de leeftijd van de dieren bestaat het rantsoen uit een mengsel van ten minste twee graansoorten, waaronder in ieder geval maïs en daarnaast met name tarwe, gerst, triticale, haver of sorghum. De fokkers in de Périgord strooien dagelijks enkelen handenvol hele graankorrels over het stalstro.
Dit rantsoen wordt aangevuld met de kleisoort bentoniet, een van de delfstoffen uit het gebied, die in de Périgord veel gebruikt wordt vanwege de gunstige uitwerking ervan op de spijsvertering van pluimvee.

Specificiteit van het product

De „Poulet de Périgord" is een kip met een huid van uniforme kleur waaronder goed ontwikkelde, stevige spiermassa's te zien zijn die goed over het hele skelet zijn verdeeld. Er is voldoende maar niet te veel vetweefsel aanwezig, dat gelijkmatig onder de huid en bij de spieren (interstitieel vetweefsel) is verdeeld, zonder plaatselijke ophopingen in de buikholte of bij de oksels.
Heel zien de karkassen er bij aanbieding uiterst verzorgd uit, zonder de minste of geringste onregelmatigheid.
Deze specifieke kenmerken verschaffen de „Poulet de Périgord" een solide reputatie.

Causaal verband

Het verband met de oorsprong van de „Poulet du Périgord" berust op de kwaliteit en de bekendheid van het product.
Dankzij het milde zeeklimaat en de geringe tot matige hoogte is het geografische gebied bijzonder geschikt voor de pluimveeteelt.
De dalen, die rijk zijn aan alluviale gronden, worden gebruikt voor het telen van granen, terwijl de vaak steile, met bomen bedekte hellingen dienstdoen als uitloop voor pluimvee.
Dat granen deel uitmaken van het rantsoen, komt doordat granen op de boerderijen in de Périgord aantoonbaar al zeer lang in vruchtwisseling met andere gewassen worden geteeld. Zo is een specifiek, uiterst evenwichtig voedingsprofiel voor het houden van kippen ontstaan.
Maïs, de meest voorkomende graansoort in het gebied, wordt ook het meest gebruikt; doordat de korrel geen vlies heeft, is hij beter te verteren en wordt hij dus ook beter opgenomen, en dankzij het hoge vet- en zetmeelgehalte levert deze graansoort veel energie, hetgeen bij uitstek van belang is om vlezig of zelfs mollig pluimvee te verkrijgen.
De systematische aanvulling van het rantsoen met kleimineralen (bentoniet) zorgt voor een uitstekende gezondheidstoestand van de dieren en voor een betere stemming in de stal, hetgeen bevorderlijk is voor een evenwichtige, regelmatige groei van de dieren. Deze keuze van de fokkers in de Périgord is aantoonbaar van groot belang voor de ontwikkeling van de spiermassa en vetgraad van de uit een traag groeiend ras voortkomende „Poulet du Périgord".
Doordat alle voeders met bentoniet worden aangevuld, worden de voedingsstoffen door het dier gedurende zijn hele leven beter opgenomen. Daardoor kunnen alle weefsels, met name de spieren, zich beter ontwikkelen en wordt een gelijkmatigere vetverdeling verkregen. De karkassen vertonen dan ook minder vetophoping in de buikholte en minder subcutaan vet. De huid lijkt dunner en overal van een egalere kleur te zijn, en de spiermassa schijnt erdoorheen.
Naast deze praktijk is er nog de traditionele praktijk waarbij dagelijks enkele handenvol hele graankorrels op het stalstro worden gestrooid. Deze oeroude manier van doen, waarmee de boerin indertijd haar pluimvee om zich heen verzamelde, versterkt de band tussen de fokker en zijn dieren, stimuleert bij de kuikens hun scharrelinstinct en helpt ze vervolgens op de uitlopen hun voedsel te vinden. Een en ander leidt tot een verhoogde lichamelijke activiteit, hetgeen zich vertaalt in de ontwikkeling van meer spieren en een betere verdeling van het vet rond de spieren.
Ook wordt de spiermaag hierdoor al op jonge leeftijd gestimuleerd, zodat de voedingsstoffen in het rantsoen die de spierontwikkeling bevorderen, beter worden opgenomen.
Daarnaast zullen de kuikens de neiging hebben het stalstro steeds weer om te wroeten, waardoor het beter wordt geventileerd en langer droog blijft, hetgeen van belang is in verband met de duur van de fokperiode voor dit pluimvee.



Ten slotte is de aanwezigheid van zeer schoon strooisel in de stal bevorderlijk voor de staat van het verendek, waardoor het plukken eenvoudiger wordt en hele karkassen er dus onberispelijk uitzien.
Ook het feit dat de dieren in de buitenlucht op vaak steile uitlopen met bomen worden gehouden, is van belang voor de specifieke kenmerken van de „Poulet du Périgord”; de dieren ontwikkelen zo namelijk een robuuster beendergestel, waardoor zich meer spieren (borst en poten) – ten koste van subcutaan vet – kunnen ontwikkelen.
Dit alles is in 1929 al naar voren gebracht door de kok La Mazille, een bekende naam in de streek, in zijn overzicht van plaatselijke recepten: „Een van de voornaamste verklaringen voor de uitstekende kwaliteit van pluimvee uit de Périgord is dat de dieren op een bijzondere manier worden gevoerd en vetgemest met maïs.”
Dat de „Poulet du Périgord” al in de 19e eeuw een goede reputatie genoot, blijkt uit de resultaten van wedstrijden in Dordogne (1862) en naburige departementen (Limoges 1862, Agen 1863, Niort 1866), waarbij fokkers uit de Périgord in de meeste gevallen de prijzen in de wacht wisten te slepen.
In een recenter verleden bevestigen de lijsten met prijswinnaars van het Concours général agricole (Salon international de l’agriculture, Parijs) van de afgelopen tien jaar dat de „Poulet du Périgord” landelijk nog steeds zeer hoog scoort, zowel voor de hele kip als voor versneden producten:
– **Hele kip**: goud (2005–2010), zilver (2004-2005–2010), brons (2006);
– **Kipfilet**: goud (2010), brons (2005–2006);
– **Kippenbout**: goud (2003–2007), zilver (2009), brons (2004–2010).

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7f021529-d866-4d12-9860-ec61a860a6b0

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.